

FOOD PROTECTION

SELF AUDIT PICTURE GUIDE & POSTER SET



FOR FOOD SERVICE



Developed by Twin Cities Metro APC with the University of Minnesota Food Service Extension
English and Spanish

About This Guide

This food protection resource offers a picture guide to self auditing, a poster set and a previously published self-audit checklist. Together, these tools offer a system for ongoing food protection and improved worker practice at restaurants and other food service facilities. Features include:

- Flip-Book Picture Guide, for use with the Food Safety and Security Self Audit Checklist or alternatively, to post at work stations as best practice guides
- Food Safety and Security Self Audit Checklist
- Two Posters, larger size for kitchen posting on food security practices to keep food safe from deliberate tampering and on steps to take if the power goes out
- Written in English and in Spanish

Acerca de esta guía

Esta guía informativa les ofrece una serie de fotografías para ayudarlos en el proceso de autoevaluación, una serie de pósters y la lista para hacer su autoevaluación que previamente ya se les había dado a conocer. Juntas, estas herramientas les ofrecen un sistema que les ayudara de manera continua en el proceso de seguridad de los alimentos y así mejoren las prácticas sanitarias en los restaurantes y en otros establecimientos en los cuales se manejan alimentos.

- Libro con fotografías, para usarlo juntamente con la Lista de Autoevaluación en Seguridad de los Alimentos, o alternativamente, para que se puesta en cada estación de trabajo como la guía para las mejores prácticas de seguridad en manejo de los alimentos
- Lista de Autoevaluación y Seguridad de los Alimentos
- Dos pósters, grandes para ser puestos en la cocina en prácticas de seguridad para mantener seguros los alimentos para evitar cualquier violación de los productos así como los pasos ha seguir en caso de que la electricidad falle (se vaya la luz)
- Disponible en Inglés y Español

The Twin Cities Metro Advanced Practice Center (APC) is a partnership of the City of Minneapolis, Hennepin County and St. Paul-Ramsey County, funded by the National Association of County and City Health Officials (NACCHO) in collaboration with the Centers for Disease Control and Prevention (CDC).

About Food Service Self Auditing

The Self Audit Checklist provides a routine check and a way to correct practices to protect food and prevent food-borne illness. For each of eight categories from Employee Health & Hygiene to Physical Facility and Management, food workers rate their practices on a quick-check scale from one to five against listed best practices on the audit checklist. Where corrective action is needed, the checklist provides space to note the action needed and date completed. The eight categories are color coded to match the sections of this picture guide.

Involving frontline workers in self-auditing is a good way for food managers to instill familiarity with best practices for keeping food safe. A food establishment may compare its total audit scores over time to assess practice improvement and to keep track of improvement needed and action taken. And ongoing self-auditing will prepare your establishment for health inspection.

Project Team

Curt Fernandez, Manager
Environmental Health
City of Minneapolis

Tim Jenkins, Supervisor
Environmental Health
City of Minneapolis

Carl Samaroo, Supervisor
Environmental Health
City of Minneapolis

Mohamed Yusuf, Compliance Officer
Environmental Health
City of Minneapolis

Susan Kulstad, Goal Leader
Twin Cities Metro Advanced Practice Center
City of Minneapolis

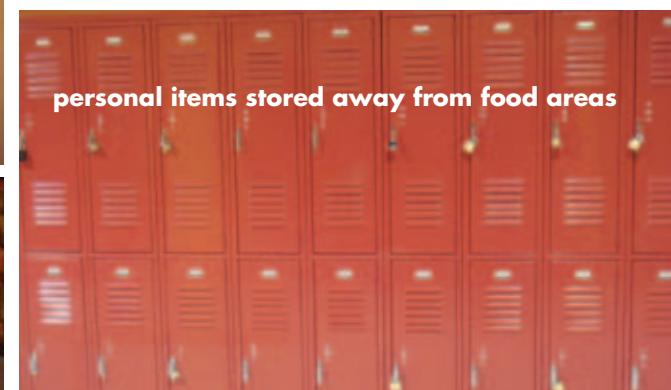
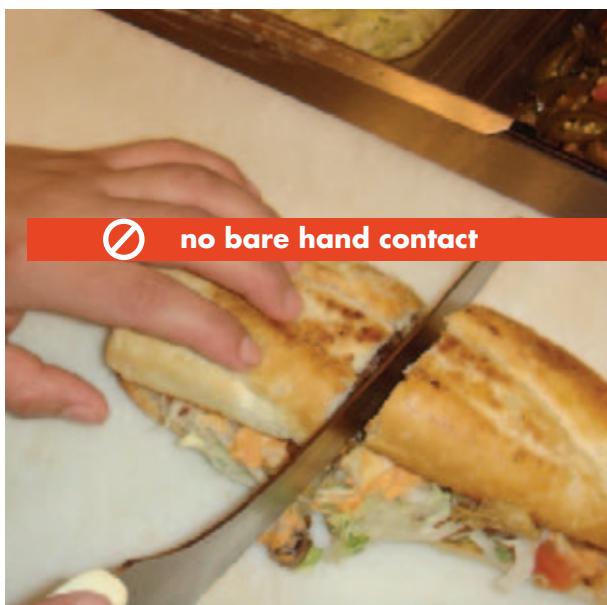
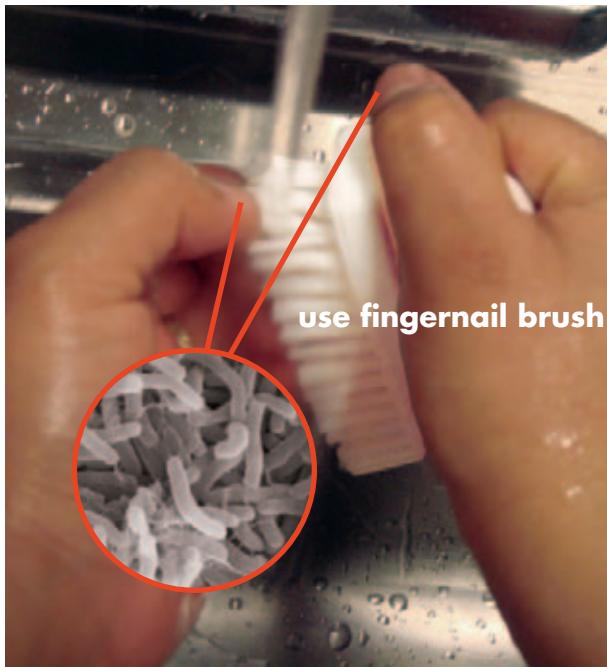
Fardowza Omar, Community Liaison
Twin Cities Metro Advanced Practice Center
City of Minneapolis

Dr. Joellen Feirtag
Food Science Extension
University of Minnesota

Dr. Kendra Kauppi
Food Science Extension
University of Minnesota

Graphic design by ONE Design, inc.

The team gratefully acknowledges the inspiration and recommendations of local restaurant operators and metro area environmental health officials of the Minneapolis Food Safety Council and a focus group who guided the development of our tools.



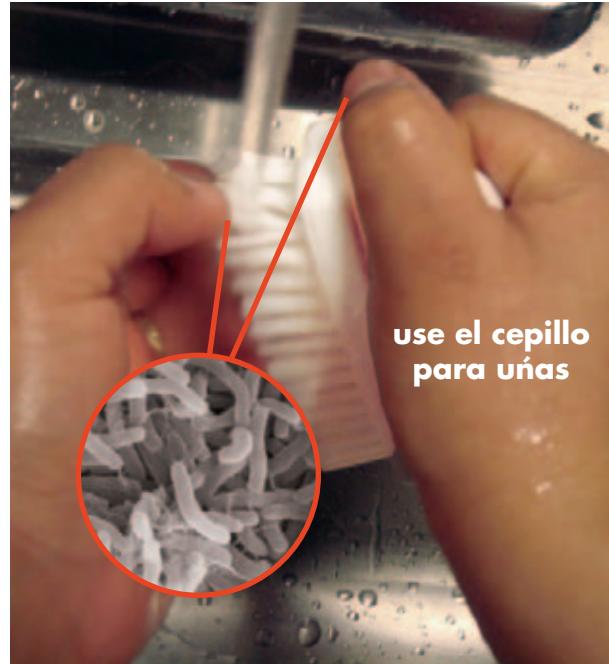
Employee Illness Log

State food requirements for food employee health:

1. **Exclude** food employees who are ill with vomiting or diarrhea from working in the establishment.
2. Complete this log when employees have vomiting or diarrhea.
3. Restrict food employees who are ill with *Salmonella*, *Shigella*, *E. coli O157:H7* from working with food, clean equipment, utensils, linens, or single-use items until the Public Health Department has evaluated the potential for foodborne disease transmission.
4. Call your local health department if an employee is diagnosed with:
 - *Salmonella*
 - *Shigella*
 - *E. coli*
 - Hepatitis A
5. Call your local health department if a customer complains of diarrhea or vomiting, or being infected with *Salmonella*, *Shigella*, *E. coli*, or Hepatitis A.

Date Missed Work	Employee Name	Symptoms/Reasons	Diarrhea or Vomiting?	Was Doctor Seen?	Date Return to Work

Employee Health, Hygiene and Training



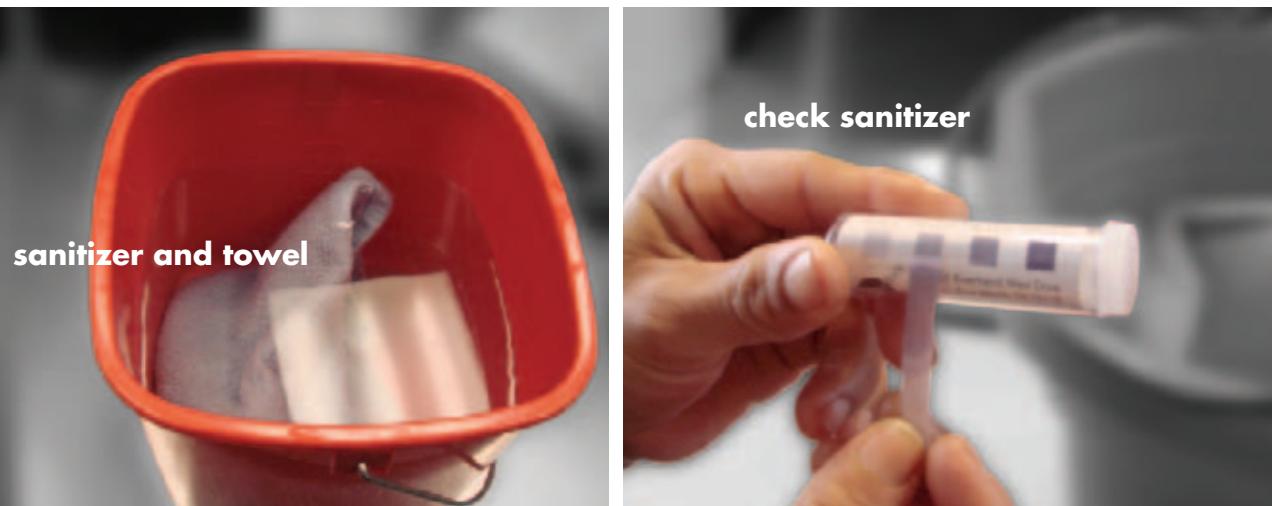
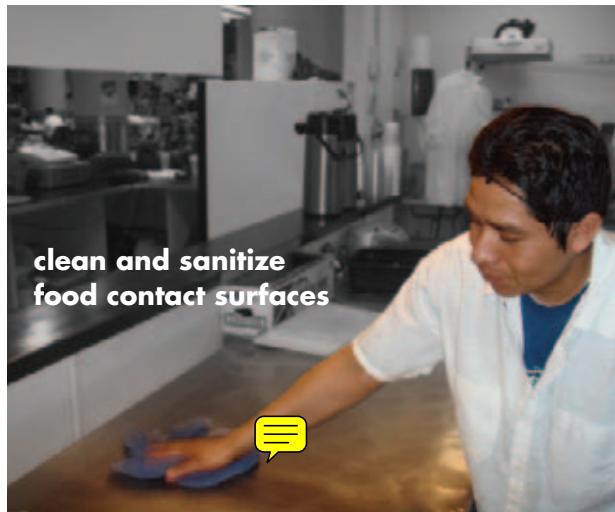
Registro de Enfermedad de Empleados					
El Código de Alimentos de Minnesota incluye requisitos para la salud de empleados que manejan alimentos.					
1. No permitir que empleados que tienen vómitos o diarrea trabajen en el establecimiento.					
2. Completa este registro cuando hayan empleados que tienen vómitos o diarrea.					
3. Reservar las actividades de empleados que manejan alimentos que están enfermos con Salmónella, Shigella, E. coli, o Hepatitis A para que no trabajen con alimentos, equipos limpios, utensilios, artículos de higiene o de un solo uso hasta que el Departamento de Salud Pública haya evaluado el potencial de transmisión de enfermedades transmitidas por los alimentos.					
4. Llame al departamento de salud de su localidad si un empleado ha sido diagnosticado con: Salmónella Shigella E. coli Hepatitis A					
5. Llame al departamento de salud de su localidad si un cliente se queja de tener síntomas de estar infectado con Salmónella, Shigella, E. coli o Hepatitis A.					
Fecha que Fue al Hospital	Nombre del Empleado	Sistema/ Enfermedad	Diarrhea o vómitos?	Fue visto por un Doctor?	Fecha que Volvio al Trabajo

Entrenamiento del Empleado, Salud e Higiene Personal

NO CROSS-CONTAMINATION

store cooked food
on top

store raw food
below & away
from cooked food



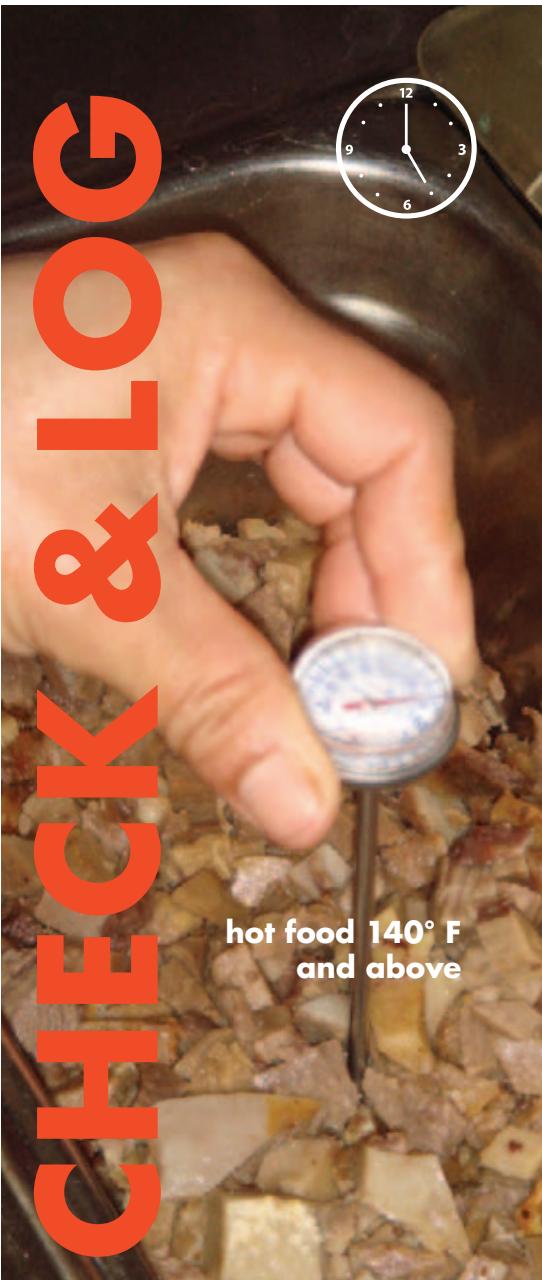
Protection From Contamination

Protección Contra La Contaminación

NO A LA CONTAMINACION CRUZADA

guarde la comida cocida en la parte de arriba





Food Checked last week & Cooler	Required Temp.	Monday (second temp.)			Tuesday (second temp.)			Wednesday (second temp.)			Thursday (second temp.)			Friday (second temp.)			Saturday (second temp.)			Sunday (second temp.)		
		AM	MD	PM	AM	MD	PM	AM	MD	PM	AM	MD	PM	AM	MD	PM	AM	MD	PM	AM	MD	PM
Sanitation:	Required Sanitizer																					
Sanitizer Dilution: record sanitizer level																						
Time:																						



Time and Temperature of Potentially Hazardous Food



mida la temperatura

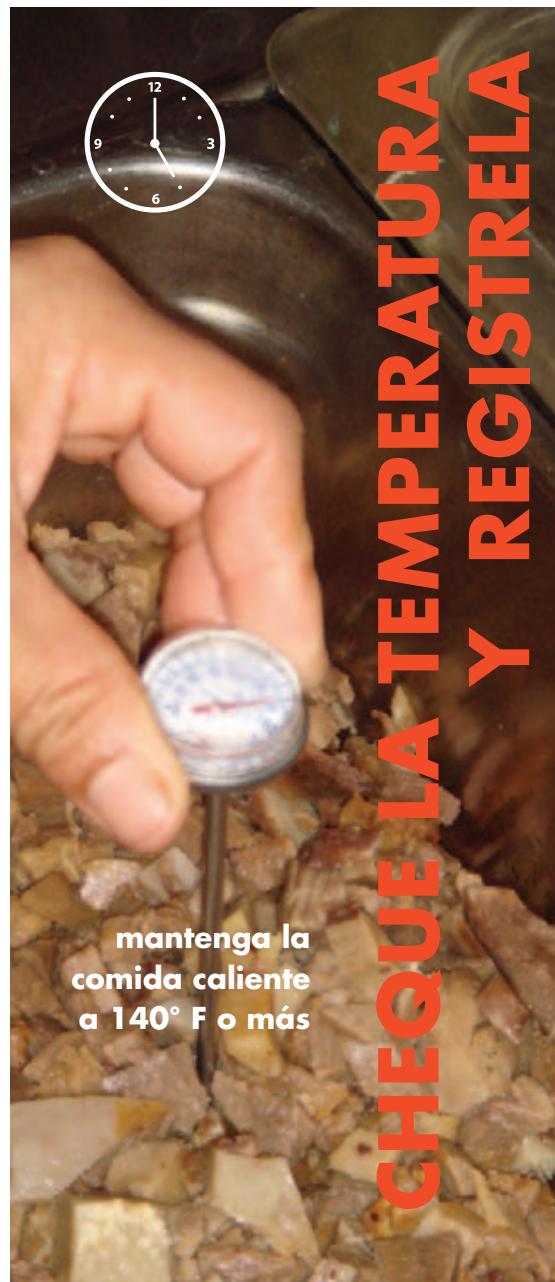


Carnitas 3-11-08

marque la fecha de preparación



mantenga la
comida caliente
a 140° F o más



CHEQUE LA TEMPERATURA Y REGISTRALA

REGISTRO DIARIO

Durante la semana:

Chequeo de alimentos: Comida Caliente/ & Comida en Vio	Temperatura requerida	LUNES (mañana)			MARTES (mañana)			MIÉRCOLES (mañana)			JUEVES (mañana)			VIERNES (mañana)			SÁBADO (mañana)			DOMINGO (mañana)			
		AM	MEDIO DA	PM	AM	MEDIO DA	PM	AM	MEDIO DA	PM	AM	MEDIO DA	PM	AM	MEDIO DA	PM	AM	MEDIO DA	PM	AM	MEDIO DA	PM	



enfrie la comida con rapidez

baño de hielo

comida fria a
41° F o menos



calibre el termómetro

Tiempo y Temperatura de Comidas Potencialmente Peligrosas

BEFORE YOU CHECK IT IN



Approved Source

ANTES DE ACEPTARLO



RESERVE
BONO



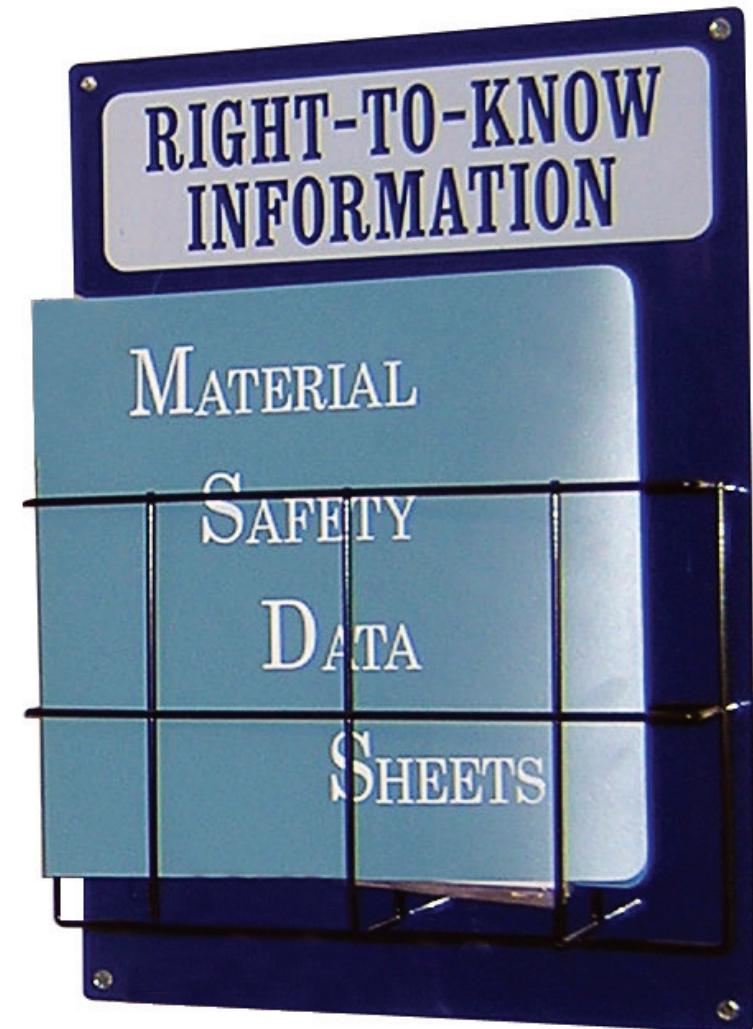
Proveedores Aprobados



USE
SAFE
S

Chemicals

MSDS chemical facts available
to employees





USELOS CON SEGURIDAD

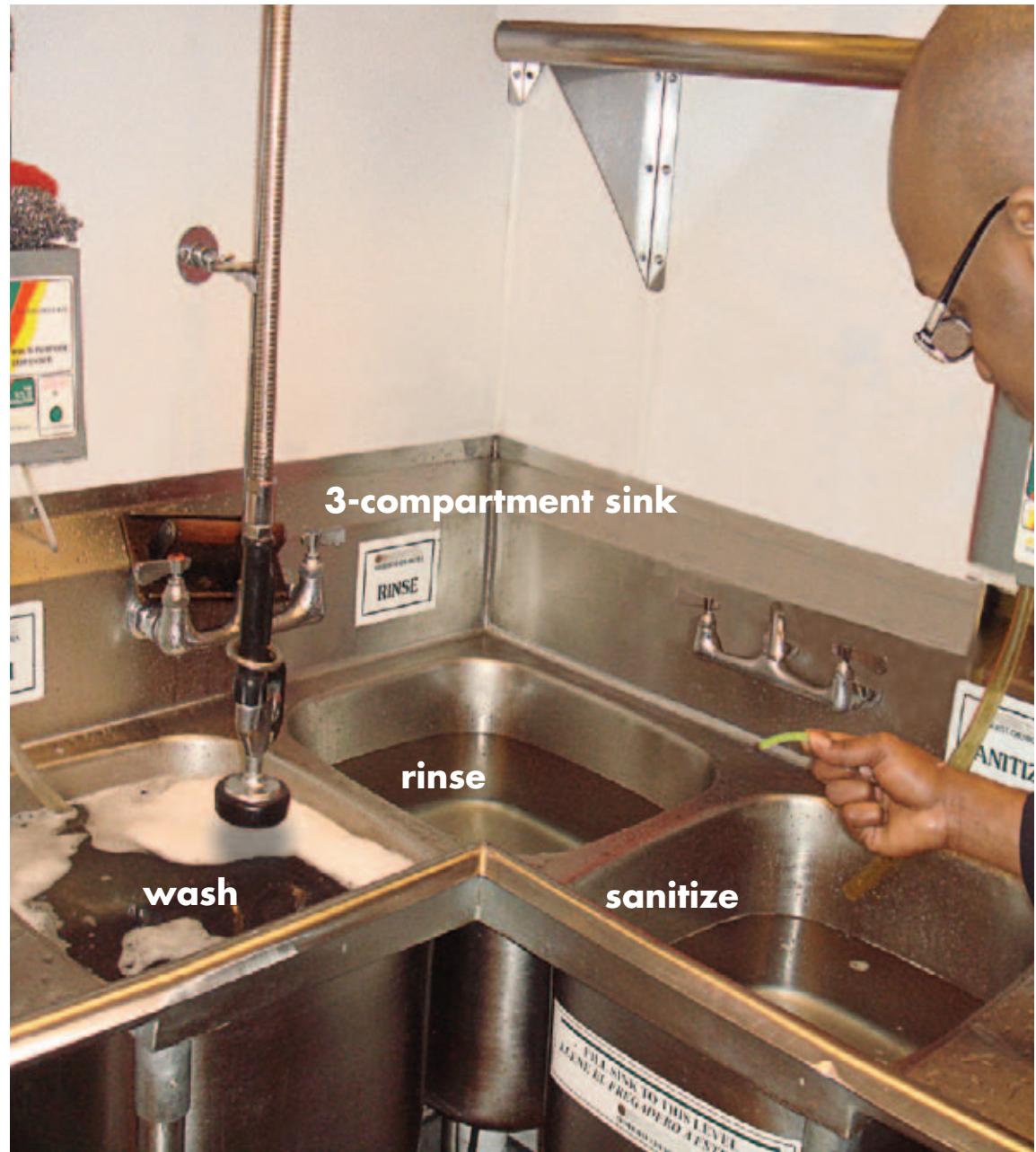
Productos Químicos

hoja de Información de materiales disponibles para todos los empleados





SAFE SET-UP



Proper Use of Utensils and Equipment



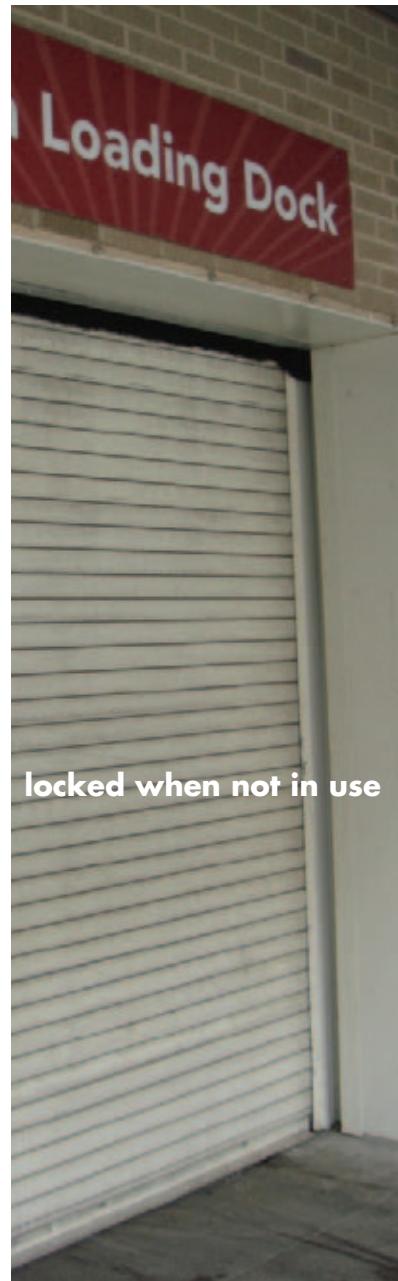
PREPARELO CON SEGURIDAD



Uso Apropriado de Utensilios y del Equipo

SECURE

keep back door locked



locked when not in use



aisle clear
well-lit
clean facility



Physical Facility

SEGURIDAD

mantenga la puerta de servicio cerrada y con llave



Instalaciones Físicas

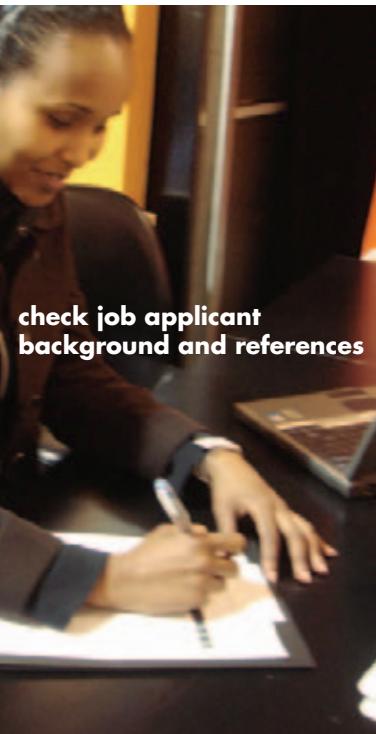


**follow local emergency
advice for sheltering
in place**

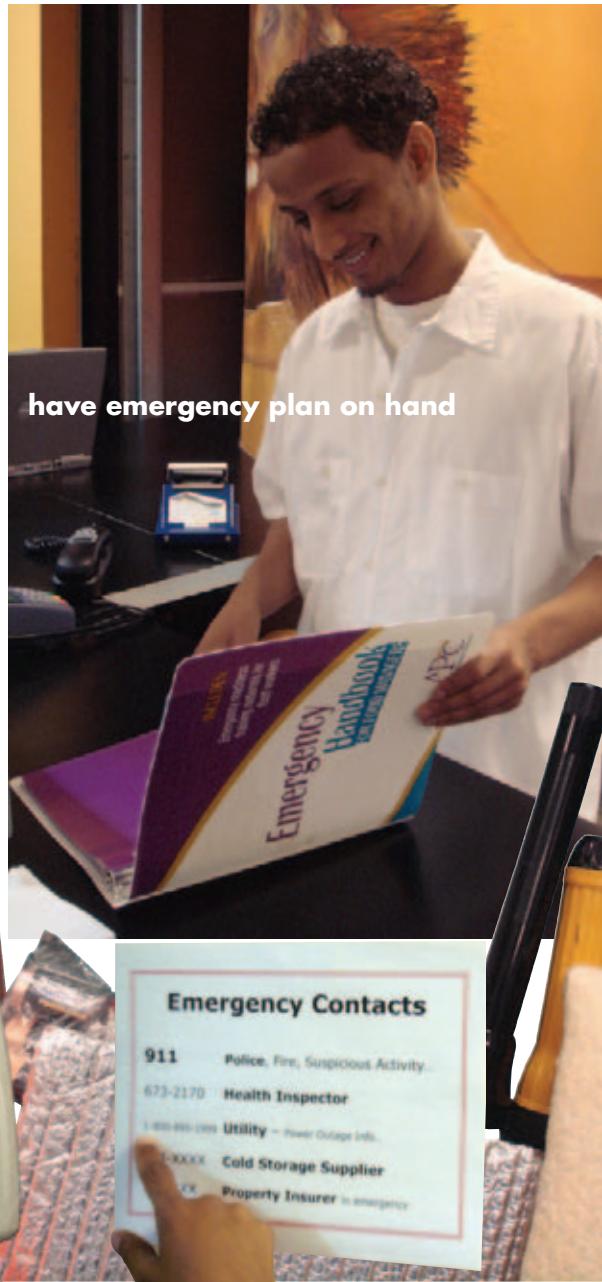


PLAN & PREPARE

train employees on emergency readiness



**check job applicant
background and references**



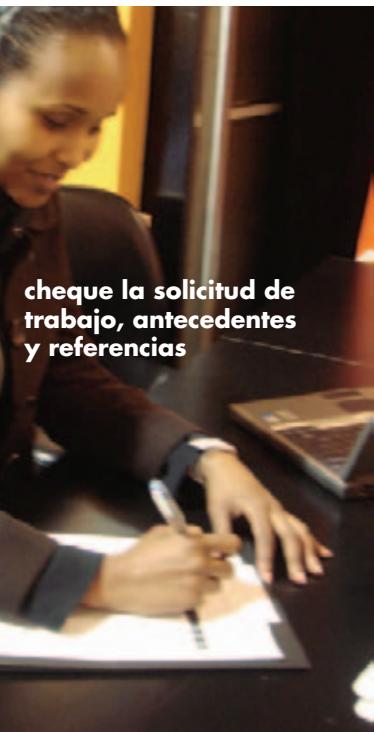
**Food Protection Management – Emergency Plans,
Protocols, New Hires & Training**

sigua los procedimientos de emergencia sugeridos en su ciudad para tener listo el lugar de refugio



PLANEÉ Y PREPARE

personal y nuevos empleados entrenados para estar listos para una emergencia



cheque la solicitud de trabajo, antecedentes y referencias



Administración- Planes de Emergencia, Protocolos, Nuevos Empleados y Entrenamiento

Establishment name: _____ Address: _____
 Form completed by (name): _____ Date: _____

Use this checklist once a month to evaluate your compliance with the state food code. Keep a copy for your records.

Employee health, hygiene and training	1	2	3	4	5	n/a	Corrective action needed	Date completed
1 Employee illness log maintained								
2 Employees with vomiting or diarrhea excluded from establishment								
3 Employees follow proper hand-washing procedures								
4 Employees restricted from bare hand contact with ready-to-eat and ready-to-serve food								
5 Employees restricted from eating, drinking or tobacco use in food service areas								
6 Employees' personal items stored away from food storage/preparation areas								
7 Employees trained in food safety								
8 Employees trained in food security								

Protection from contamination

9 Food protected and separated from cross-contamination								
10 Food contact surface cleaned and sanitized								
11 Wiping cloths properly used and stored in sanitizing solution								
12 Hand washing facilities properly stocked and accessible								
13 Salad bars and food carts monitored against tampering								

Time and temperature of potentially hazardous food

(temperature logs maintained daily)

14 Food cooled from 140° F to 70° F in two hours and from 70° F to 41° F in four hours								
15 Potentially hazardous food cooked to the required minimum internal temperature								
16 For hot holding, food kept at 140° F or above								
17 For hot holding, food re-heated to 165° F for 15 seconds								
18 For cold holding, food kept at 41° F or below								
19 Food properly date marked and labeled								
20 Thermometers used and calibrated for accuracy								

This checklist is adapted from the Minnesota Departments of Agriculture and Health (AG02458-01) and the Twin Cities Metro APC Food Security Checklist (2005)



1 Not addressing the issue 2 No standard system 3 System needs improvement 4 Good system 5 Great system n/a Not applicable

Food Safety and Security Self Audit Checklist

Approved source	1	2	3	4	5	n/a	Corrective action needed	Date completed
21 Purchase products from reputable commercial supplier								
22 Supplier records maintained on site and readily available								
23 Products inspected for tampering prior to preparation and service								
Chemicals								
24 Toxic chemicals properly used, labeled and stored								
25 Material Safety Data Sheets for each chemical available and accessible								
Proper use of utensils and equipment								
26 Utensils and equipment properly stored and handled								
27 Three-compartment sink/dishwashing machine operated with sanitizer checked with test strips or monitor hot water sanitizing temp								
Physical facility								
28 Physical facility properly cleaned, maintained and aisles clear of obstruction								
29 Unauthorized people kept out of food and records area								
30 Contractors/vendors monitored when they are in the food facility								
31 Integrated Pest Management program in place for pest management								
32 Doors opening to the loading dock locked when not in use								
33 Proper lighting for all areas of the facility								
34 Cameras and alarm operated for high-risk traffic areas e.g. buffet to protect for contamination and tampering								
Management								
35 In case of emergency, employees know whom to contact: 1 Person in charge 2 Police/Fire 3 Utilities 4 Local public health department								
36 New employee required to complete employment application								
37 New employee references checked								
38 Restricted areas marked "employees only"								
39 Employees trained on emergency procedures								

This checklist is adapted from the Minnesota Departments of Agriculture and Health (AG02458-01) and the Twin Cities Metro APC Food Security Checklist (2005)



1 Not addressing the issue 2 No standard system 3 System needs improvement 4 Good system 5 Great system n/a Not applicable

Food Safety and Security Self Audit Checklist

Establishment: _____ Address: _____

Observer: _____ Date: _____

Use this checklist once a month to evaluate food safety code compliance.

Salud, higiene y entrenamiento del empleado

	1	2	3	4	5	n/a	Action corrective required	Date completed
1 ¿Se mantiene el registro de enfermedades del empleado?								
2 ¿Se excluye del establecimiento a aquellos empleados con vómitos o diarrea?								
3 ¿Siguen los empleados el procedimiento correcto para lavarse las manos?								
4 ¿Se restringe a los empleados de tocar con las manos la comida lista para comer y la comida lista para servir?								
5 ¿Se restringe a los empleados de comer, tomar o usar tabaco en las áreas de servicio?								
6 ¿Se guardan los artículos de uso personal de los empleados lejos de las áreas de almacenamiento/preparación de las comidas?								
7 ¿Están entrenados los empleados en el manejo adecuado de los alimentos?								
8 ¿Están entrenados los empleados en el manejo seguro de los alimentos?								

Protección contra la contaminación

9 ¿Se separan y se protegen los alimentos para evitar la contaminación cruzada?								
10 ¿Está limpia y desinfectada la superficie que está en contacto con los alimentos?								
11 ¿Se usan debidamente y se guardan los trapos de limpieza en soluciones desinfectantes?								
12 ¿Se mantienen provisiones apropiadas en las instalaciones de lavado de manos y son de fácil acceso?								
13 ¿Se monitorean las barras de ensaladas y los carros de alimentos para evitar que se interfiera con ellos?								

El tiempo y la temperatura de alimentos potencialmente peligrosos

(registros de temperatura mantenidos diariamente)

14 ¿Los alimentos deben ser enfriados de 140°F a 70° F en 2 horas y de 70°F a 41°F en 4 horas?								
15 ¿Se prepara la comida potencialmente peligrosa a la temperatura interna mínima requerida?								
16 Para un tiempo de espera caliente, ¿se mantienen los alimentos a o por encima de 140° F?								
17 Para un tiempo de espera caliente, ¿se recalientan los alimentos a 165° F por 15 segundos?								
18 Para un tiempo de espera frío, ¿se mantienen los alimentos a o por debajo de 41° F?								
19 ¿Está la comida adecuadamente marcada y etiquetada?								
20 ¿Se usan y se calibran con precisión los termómetros?								

This checklist is adapted from the Minnesota Departments of Agriculture and Health (AG02458-01) and the Twin Cities Metro APC Food Security Checklist (2005)



1 No se está atendiendo esta área; 2 No hay sistema; 3 Necesita mejoras; 4 Funciona bien; 5 Muy buen sistema. n/a No Aplicable

LISTA DE VERIFICACIÓN DE AUTOEVALUACIÓN PARA EL MANEJO SEGUNDO Y ADECUADO DE LOS ALIMENTOS

Fuente aprobada	1	2	3	4	5	n/a	Acción correctiva requerida	Fecha en que se completó
21 ¿Se compran alimentos de fuentes comerciales respetables?								
22 ¿Los registros del proveedor se mantienen en su lugar y están fácilmente disponibles?								
23 ¿Se inspeccionan los productos para comprobar que no hayan sido manipulados indebidamente antes de su preparación y servicio?								
Productos químicos								
24 ¿Los productos químicos son usados, etiquetados y almacenados debidamente?								
25 ¿Se mantienen disponibles y accesibles las Hojas de Datos de Seguridad de los Materiales para cada producto químico?								
Uso apropiado de utensilios y equipo								
26 ¿Se almacenan y se manejan adecuadamente los utensilios y los equipos?								
27 ¿Se maneja adecuadamente el fregadero de tres compartimientos/la máquina de lavar platos con el desinfectante que se revisa con tiras de prueba o mediante el monitoreo de la temperatura del desinfectador de agua caliente?								
Instalación física								
28 ¿Se mantiene y se limpia adecuadamente la instalación física y se mantienen los pasillos libres de toda obstrucción?								
29 ¿Se mantienen alejadas a las personas no autorizadas de las áreas de alimentos y registros?								
30 ¿Se monitorean a los contratistas/proveedores cuando están en el área de alimentos?								
31 ¿Se usa el Programa Integrado de Control de Pests para controlar las pestes?								
32 ¿Se mantienen cerradas las puertas que se abren al muelle de carga cuando no están en uso?								
33 ¿Es adecuada la iluminación de todas las áreas de la instalación?								
34 ¿Funcionan las cámaras y las alarmas para las áreas de alto tráfico y alto riesgo como el buffet para proteger contra la contaminación y evitar la manipulación indebida?								
Gerencia								
Mantenimiento seguro de los alimentos								
							Acción correctiva requerida	Fecha en que se completó
35 En caso de emergencia, ¿saben los empleados a quién contactar 1 Persona a cargo, 2 Policía/Bomberos, 3 Servicios públicos, 4 Departamento de Salud Pública Local?								
36 ¿Se requiere que los empleados nuevos completen las solicitudes de empleo?								
37 ¿Se han revisado las referencias de los empleados nuevos?								
38 ¿Están marcadas las áreas restringidas con señales de "Empleados solamente"?								
39 ¿Se ha entrenado a los empleados en los procedimientos de emergencia?								

This checklist is adapted from the Minnesota Departments of Agriculture and Health (AG02458-01) and the Twin Cities Metro APC Food Security Checklist (2005)



1 No se está atendiendo esta área; 2 No hay sistema; 3 Necesita mejoras; 4 Funciona bien; 5 Muy buen sistema. n/a No Aplicable

LISTA DE VERIFICACIÓN DE AUTOEVALUACIÓN PARA EL MANEJO SEGURO Y ADECUADO DE LOS ALIMENTOS

POISONING?

IS FOOD SECURE FROM



Twin Cities Advanced Practice Center



Advancing
Public Health
Preparedness
Through
Innovation



UNIVERSITY OF MINNESOTA

EXTENSION

www.naccho.org/publications

EL ALIMENTO EN TODO MOMENTO?

SE HA PROTEGIDO

cierre con llave cuando no este en uso

este constantemente al pendiente
de las áreas de descarga

questione todos los productos que no
pertenezcan al área de alimentos

cheque por señales de adulteración

este siempre al pendiente del buffet

POWER GOES OUT

WHEN THE

- log the time power shuts off



- log hot food every hour



- log cold food every 2 hours



- discard food in temperature danger zone for more than 4 hours



Twin Cities Advanced Practice Center



UNIVERSITY OF MINNESOTA
EXTENSION

www.naccho.org/publications

ELÉCTRICIDAD SE VA

CUANDO LA

- registra (tome nota) la hora cuando se fue la electricidad



- registra cada hora la temperatura de la comida caliente



- registra cada dos horas la temperatura de la comida fria



- tira la comida a la basura cuando ha estado por más de 4 horas en la temperatura de peligro

